

「ビールは苦いから苦手」そんな女性のために作ったベリーのお酒

～自家製ブルーベリー使用、麦芽100%の手作り発泡酒【瑠璃彩の雫^{るりいろのしずく}】～

長野県木曽郡南木曽町にあるリゾート宿泊施設「ホテル木曽路」の「ブルーベリーファーム」で採れたブルーベリー果実を使い、自社ビール工場「木曽路ビール」で作った、新感覚のオリジナル発泡酒「瑠璃彩の雫」（2010年6月10日発売）の紹介です。

<<瑠璃彩の雫が生まれるまで>>

女性には「ビールは苦い」「炭酸が強くて飲みづらい」という方が多く、せっかくの美味しいビールも満足に楽しんでもいただけないことがあります。「ビールをたくさんの人に飲んでもらいたい」「ビールが苦手な人にも飲めるお酒を作りたい」「ビールを好きになってもらいたい」その思いから生まれたのが、自家製ブルーベリーを使った麦芽100%の手作り発泡酒「瑠璃彩の雫」です。

<<瑠璃の雫の特徴と味>>

グラスにそそぐと、まるでワインのような濃いピンク色。ほんのり甘酸っぱい香りも、フルーツワインやシャンパンを思い出させます。ベースとなるビールに選んだのはベルギーウィート。ブルーベリーの優しい酸味・甘味を引き立てる、豊かな風味と軽い酸味が特徴です。ブルーベリーの風味を最大限に生かし、苦みを抑えるため、ホップの使用量は最小限にとどめました。

味は、すっきりしていてとても軽やか。後味はほんのり甘く、ブルーベリーの爽やかな香りが残ります。強い苦みがないので、まさに「女性でも飲める／ビール嫌いでも飲めるお酒」に仕上がりました。

そしてもうひとつの特徴は、原材料が麦芽100%であること。とても軽やかで飲みやすい味ながら、材料や製法はホンモノ。随所に溢れるこだわりをお試しください。価格は、500ml 瓶×2本セットで1,200円です。

<<木曽路（きそじ）ビールとは>>仕込みから瓶詰めまで、ビール作りの工程をほぼ手作業で行う地ビール工場です。「本当に旨いビール」へのこだわりとビールを愛する気持ちで、本物のビールを作り続けています。現在期間限定・数量限定を含む約10種類のビールを製造・販売しており、その味はビール好きも唸るほど。旨味・コクが段違いなのです。

※ビール・発泡酒の表記について：日本の酒税法では、定められた材料（麦、ホップ、米、トウモロコシ、コウリヤン、馬鈴薯、でんぷん、糖類またはカラメル）以外の材料を加えると、「発泡酒」という扱いになります。「瑠璃彩の雫」は麦芽100%の本格派ビールですが、ブルーベリーが入っていることにより、表記上は「発泡酒」となります。



【取材・報道等に関するお問い合わせ】

特殊精砥株式会社ホテル木曽路 担当者：山岸（やまぎし）

■TEL：0264-58-1126

■FAX：0264-58-1234

■メール info@kisojiresort.com

■ホテル木曽路 URL：<http://www.hotelkisoji.jp/>

■オンラインショップ URL：<http://kisojiresortshop.com/index.html>